

# CAFE

14:00 ~ 17:30 (L.O.17:00)



アレルギー一覧表はこちらからご確認ください。  
Cafe Menu Allergy List



秋  
限  
定

季節を愉しむ  
和のアフタヌーンティー。

秋のテーマは『ほうじ茶・番茶』。自家製のほうじ茶モンブランやほうじ茶タルト、栗と紫芋の茶巾しぼりなどを揃え、新作には番茶が香ばしいサクふわな食感の番茶マカロン、栗と生ハムの番茶クレープなど計10品をワンプレートに盛り付けました。1899でゆるやかな時間をお過ごしください。

## 甘味 Sweets

オススメ!

### 1899アフタヌーンティープレート

NEW

3,300

1899 Afternoon Tea Plate

《お茶スイーツ&フルーツ》  
Sweets made from Japanese Tea & Fruits

- ほうじ茶モンブラン ●番茶マカロン ●ほうじ茶プリンのミニパフェ  
Hoji-cha Mont Blanc, Bancha Macaroon, Mini Parfait with Hoji-cha Pudding,
- ほうじ茶タルト ●ほうじ茶アイス ●栗と紫芋の茶巾しぼり ●季節の果物  
Hoji-cha Tart, Hoji-cha Ice Cream, Mashed Purple Sweet Potatoes Topped with Chestnuts, Seasonal Fruits

《セイボリー》  
Savory Snacks

- 栗と生ハムの番茶クリーム ●ほうじ茶ポテトのいがぐり  
Chestnut and Prosciutto Ban-cha Crepe, Hoji-cha Flavored Potato Salad Resembling IGAGURI (chestnut spikes)

※状況等により内容が変更する場合がございますが、あらかじめご了承ください。 ※単品メニューのため、お茶はついていません。

\*Please note that the ingredients may change depending on the season and circumstances. \*Tea is not included on this a la carte menu.

オススメ!

1899のおすすめメニューです。  
1899 Recommended Menu

※価格は全て税込表示です。※写真はイメージです。

\*All prices shown include tax. \*This photo is for illustrative purposes.

甘味 Sweets



**オススメ!** ほうじ茶と番茶の秋色パフェ  
Hoji-cha & Ban-cha  
Autumn-colored Parfait 1,800

自家製のほうじ茶プリンに栗の甘露煮や渋皮栗、ほうじ茶アイス、番茶塩を振りかけたさつまいもチップスなど複数の秋の味覚を重ねた和パフェです。



**オススメ!** 1899 お茶パフェ 1,400  
1899 Green Tea Parfait

様々な抹茶スイーツと和の甘味を合わせました。こだわりの濃厚な濃茶アイスと自家製抹茶プリンなど抹茶づくしのパフェ。



**オススメ!** ほうじ茶タルト 950  
Hoji-cha Chocolate Tart

ほうじ茶と豆腐を使用した、ヘルシーなチョコレートタルト。添えるアイスクリームは4種類の中からお選びください。

【アイスクリーム】抹茶、ほうじ茶、ジャージーミルク【シャーベット】挽き茶

Please select one ice cream flavor from MATCHA, Roasted Green Tea, Jersey Milk or HIKI Green Tea Sherbet.



どら焼き 950  
DORAYAKI (Green Tea Pancake with Bean Paste) along with Ice Cream

添えるアイスは4種類の中からお選びください。

【アイスクリーム】抹茶、ほうじ茶、ジャージーミルク【シャーベット】挽き茶

Please select one ice cream flavor from MATCHA, Roasted Green Tea, Jersey Milk or HIKI Green Tea Sherbet.



濃茶ジェラート 650  
KOICHA\_Rich MATCHA Gelato

京都府産一番茶の若芽を手摘みした石臼挽きの上質な抹茶を使った濃厚なジェラートです。甘さ控えめのぜんざいやサクサクとした食感のおこし種、抹茶あられのトッピングとご一緒に。



**オススメ!** 酒茶ケーキ (抹茶、ほうじ茶、紅茶)  
1899 Original SAKE and TEA Cake

お酒で仕上げた熟成ケーキ。3種より好きなケーキをお選びください。

- ・ 1種盛り One flavor 400
- ・ 2種盛り合わせ Two flavors 400
- ・ 3種盛り合わせ Three flavors 550

Please select favorite flavor from MATCHA, Roasted Green Tea, or Black Tea.



アイス2種盛り合わせ 各500  
Two kinds Assorted Ice Cream

2種お選びください。

【アイスクリーム】抹茶、ほうじ茶、ジャージーミルク【シャーベット】挽き茶

Please select two flavors from MATCHA, Roasted Green Tea, Jersey Milk or HIKI Green Tea Sherbet.

**お得なドリンクメニュー**

Reasonable Tea Menu

**本日のお茶**  
Today's Tea

**温 冷** 650  
HOT ICED

※「本日のお茶」の内容はスタッフにお尋ねください。  
\*Please ask our staff for details.

冷菜 Cold Dish



スモークサーモンと生ハムの  
抹茶シーザーサラダ 980

MATCHA Caesar Salad Topped with  
Smoked Salmon & Prosciutto

抹茶チーズたっぷりの1899シーザーサラダ。

おつまみ Snacks



チーズフライ&自家製ピクルス 880

Fried Cheese & 1899 Original Pickles 880

チーズフライとやさしい味わいの自家製のピクルス。  
お酒のお供にお召し上がりください。



お茶フレーバーのポテトフライ  
(抹茶・ほうじ茶) 580

Tea-Flavored French Fries

シーズニングは抹茶とほうじ茶のお塩から選べます。  
お茶の風味香るフライドポテトです。

Please Select the flavor from MATCHA or  
Roasted Green Tea.

肉料理 Meat Dish



オススメ! お茶ソーセージ盛り合わせ 1,800

TEA-Flavored Sausages

信州産ポークにお茶の葉を粗く練り込んだ  
「1899オリジナルの低添加ソーセージ」。  
緑茶、番茶、紅茶、3種の味の違いをお楽しみください。



煎茶ローストビーフ 1,280

Roast Beef Flavored with SENCHA Tea Leaves

大麦牛ランプ肉に煎茶をまぶし、低温でじっくりローストしました。肉の柔らかさと牛肉本来の味をお楽しみください。

食事 Meals



抹茶味噌の鯛茶漬 1,380

TAI-CHAZUKE (Steamed Rice with Tea Poured on  
Sea Bream) with MATCHA Miso

鯛茶漬を特製抹茶味噌でさらりとお召し上がりください。ご飯を軽く済ませたい時などにもピッタリのメニューです。



オススメ! 1899和出汁キーマカレー (味噌汁、ピクルス付き)

1899 Special Keema Curry with Seafood Aroma

(レギュラー) 1,200 (ハーフ) 980  
Regular size Half size

鯉と昆布の旨味を巧みに引き出し、アクセントに和のスパイス『有馬山椒』を加えた1899オリジナルカレーです。



茶蕎麦 750

Tea-Flavored Buckwheat Noodles

抹茶がほんのりと香るお蕎麦です。  
さっぱりとした味わいと風味をお楽しみください。

# BEVERAGES

## 1899オリジナルアルコールドリンク

1899 Original Alcoholic Beverage

<b>オススメ!</b> 1899 抹茶ビール	790
1899 MATCHA Beer	
1899 抹茶ノンアルコールビール	720
1899 MATCHA Non-alcoholic Beer	
1899 抹茶ワイン	790
1899 MATCHA Wine	

## ビール Beer

生ビール プレミアムモルツ	720
Draft Beer / PREMIUM MALT'S	
瓶ビール サントリーオールフリー(ノンアル)	580
Non-alcoholic Beer / ALL FREE	

## 白ワイン White Wine

ドメーヌペリエール・シャルドネ	グラス 750
Domaine Peiriere Reserve Chardonnay	
FRANCE Glass of White Wine	
●生産地:フランス ラングドック ●生産者:オリヴィエ・ペリエール	
●品種:シャルドネ	
洋ナシや白桃といったフルーツの香りが印象的。爽やかでありつつも滑らかで上品なバランスのとれた仕上がりです。	

## 赤ワイン Red Wine

ドメーヌペリエール・ピノワール	グラス 750
Domaine Peiriere Reserve Pinot Noir	
FRANCE Glass of Red Wine	
●生産地:フランス ラングドック ●生産者:オリヴィエ・ペリエール	
●品種:ピノワール	
イチゴやチェリー、カシスなど新鮮な赤い果実の香りが印象的。ピノらしい果実味に溢れた、現代的でフルーティーなスタイルのワインです。	

## ソフトドリンク Soft Drinks

オレンジジュース	500	ジンジャーエール 辛口	500	ホットコーヒー	550
Orange Juice		Ginger Ale		Hot Coffee	
アップルジュース	500	コカ・コーラ	500	アイスコーヒー	550
Apple Juice		Coca-Cola		Iced Coffee	
グレープフルーツジュース	500			アメリカン	550
Grapefruit Juice				Weak Coffee	
				エスプレッソ	550
				Espresso	



1899抹茶ビールは製法特許を取得しています。特許第6596369号

## 日本酒 Sake

能登 純米	石川県能登 純米	90ml	500
NOTO Junmai		一合	1,000
純米のすっきりとした軽快さとほのかなコクが口に広がり、様々な料理に合います。			

## ウイスキー Whisky

オールドパー 12年	800
Old Parr aged 12 years / Blended Whisky	
角	600
SUNTORY KAKU / Grain Whisky	
(ハイボール・ロック・水割り・お湯割り)	
4種類の飲み方からお選びください。	
(with soda / on the rocks / with water / with hot water)	
Please choose out of 4 ways of drinking.	

## 果実酒 Fruit Liqueur

梅酒 紅南高	600
Fresh Grind Ume / Plum BENINANKO	
紀州緑茶梅酒	600
Kishu Green Tea Plum	
あらごしもも酒	600
Fresh Grind Peach	
(ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)	
4種類の飲み方からお選びください。	
(on the rocks / with water / with soda / with hot water)	
Please choose out of 4 ways of drinking.	

9/1 - 11/30  
2024  
期間限定  
Limited Edition

# ほうじ茶・番茶フェア

期間限定で、「ほうじ茶・番茶フェア」を開催します。  
香ばしいほうじ茶とさっぱりとした番茶、さらに、それぞれの魅力を存分に楽しめる  
秋限定スイーツをご用意しました。  
当店所属の日本茶インストラクターが厳選した茶葉を使った4種類のこだわりのお茶と、  
新作の番茶マカロンや秋の味覚をふんだんに使ったスイーツをお楽しみください。



メニューはこちらからどうぞ。▶

《フェア限定》ほうじ茶・番茶

《Fair Limited Offer》HOJI-CHA & BAN-CHA Fair



お茶の葉と茎の部分を使用し、一般的なほうじ茶よりも強く、深く焙煎して作られたほうじ茶です。ほのかな苦みを感じられながらも飲み口はさっぱりしており、香ばしい香りの余韻をしっかりと楽しめます。



埼玉県狭山市の茶匠・宮野圭司氏が手火入れて仕上げた茎ほうじ茶。緑茶の製造過程で得られる茎の部分を集め、手作業で焙煎しています。ほうじ茶の香ばしさと、茎ならではの甘みとコクが感じられます。

HOT  
温 750

温 750

強焙煎ほうじ茶

手火入れ茎ほうじ茶

Strong Hoji-cha

Hand Roasted KUKI Hoji-cha



岡山県の伝統的なお茶。茶葉を枝ごと刈り取り、鉄釜で煮た後、天日干しで乾燥させ、お茶の葉の煮汁をかけ、再び炎天下で乾燥して作られます。煮汁をかけ、再乾燥させるため、茶葉はあめ色に輝きます。渋みが少なく、焙煎した香りとうすきりとした後味が楽しめます。



愛媛県の伝統的なお茶。2023年3月に無形民俗文化財に指定された、世界でも珍しい2段階発酵の後発酵茶です。茶葉を枝ごと刈り取り、蒸したあと、煮汁をかけ1段階目の好気発酵を行い、桶から取り出して揉んだあと、2段階目の乳酸発酵を行い、天日乾燥させて作られます。天日乾燥させることで茶葉は黒く仕上がります。渋みは少なく、爽やかな酸味とほのかな甘味を楽しめます。

温 750

温 750

美作番茶

石鎚黒茶

Ban-cha MIMASAKA

ISHIZUCHI Dark Tea

※ランチタイム(11:00~14:00)は4種のお茶を日替わりメニューとして700円で提供いたします。(お茶請けは付きません。)



以下の4種からお好みの2種をお選びください。  
Choose your favorite Tea from the 4 options.

ほうじ茶：強焙煎ほうじ茶、手火入れ茎ほうじ茶  
Hoji-cha Strong Hoji-cha / Hand Roasted KUKI Hoji-cha

番茶：美作番茶、石鎚黒茶  
Ban-cha Ban-cha MIMASAKA / ISHIZUCHI Dark Tea

温 750

ほうじ茶・番茶2種お試しセット

Flight of Two Hoji-cha & Ban-cha

甘味《カフェタイム限定》

Sweets 《Limited Menu for Cafe Time》



1899アフタヌーンティープレート  
1899 Afternoon Tea Plate 3,300

秋のテーマは『ほうじ茶・番茶』。自家製のほうじ茶モンブランやほうじ茶タルト、栗と紫芋の茶巾しぼりなどを揃え、新作には番茶が香ばしいサクふわな食感の番茶マカロン、栗と生ハムの番茶クレープなど計10品をワンプレートに盛り付けました。



ほうじ茶と番茶の秋色パフェ 1,800  
Hoji-cha & Ban-cha Autumn-colored Parfait

香ばしいほうじ茶とさっぱりした番茶をベースに旬の素材をふんだんに使用した秋限定のパフェ。トップには新作の番茶マカロンと栗(渋皮栗)、葡萄、サツマイモチップスを乗せました。お好みで、ほうじ茶塩キャラメルソースをかけてお召し上がりください。



ほうじ茶タルト 950  
Hoji-cha Chocolate Tart

ほうじ茶をたっぷり使った自家製のチョコレートタルトに、甘酸っぱいらズベリーをトッピング。4種から選べるアイスに、カリッとしたさつまいもチップスと栗の甘露煮を添えて、秋の味覚を満喫できる一品に仕上げています。

【アイスクリーム】抹茶、ほうじ茶、ジャージー牛乳  
【シャーベット】挽き茶

Please select one ice cream flavor from Matcha, Roasted Green Tea, Jersey Milk or HIKI Green Tea Sherbet.

※価格は全て税込表示です。※写真はイメージです。

\*All prices shown include tax. \*This photo is for illustrative purposes.



1899  
RESTAURANT  
OCHANOMIZU

ご予約いただいたお客さま限定のお得なセットメニュー

Set menu limited to guests with reservations.

## 1899アフタヌーンティープラン(ワンドリンク付き)

1899 Afternoon Tea Plate and Tea Set

3,800

(税込)



秋のテーマは『ほうじ茶・番茶』。自家製のほうじ茶モンブランやほうじ茶タルト、栗と紫芋の茶巾しぼりなどを揃え、新作には番茶が香ばしいサクふわな食感の番茶マカロン、栗と生ハムの番茶クレープなど計10品をワンプレートに盛り付けました。

### 1899アフタヌーンティープレート

お茶スイーツ&フルーツ

Sweets made from  
Japanese Tea & Fruits

● ほうじ茶モンブラン ● 番茶マカロン ● ほうじ茶プリンのミニパフェ  
Hoji-cha Mont Blanc, Bancha Macaroon, Mini Parfait with Hoji-cha Pudding,

● ほうじ茶タルト ● ほうじ茶アイス ● 栗と紫芋の茶巾しぼり ● 季節の果物  
Hoji-cha Tart, Hoji-cha Ice Cream, Mashed Purple Sweet Potatoes Topped with Chestnuts, Seasonal Fruits

セイボリー  
Savory Snacks

● 栗と生ハムの番茶クリーム ● ほうじ茶ポテトのいがぐり  
Chestnut and Prosciutto Ban-cha Crepe,  
Hoji-cha Flavored Potato Salad Resembling IGAGURI (chestnut spikes)

※状況等により内容が変更する場合がございますが、あらかじめご了承ください。

\*Please note that the ingredients may change depending on the season and circumstances.



お茶は以下の6種より1つお選びください。

Please choose your favorite Tea from the 6 options.

各   
each HOT ICED

抹茶  
MATCHA

(温: 約60ml 冷: 約80ml)

深蒸し煎茶 六煎茶

Original Blend Deep-steamed Green Tea ROKUSENCHA

ほうじ茶 やさしさ

Original Blend Roasted Green Tea YASASHISA

狭山和紅茶 紅優香

Japanese Black Tea BENIYUKA

季節のお茶  
Seasonal Tea

期間限定のお茶  
Limited Edition Tea

※「季節のお茶」「期間限定のお茶」の内容は  
スタッフにお尋ねください。

\*Please ask our staff for details.